آسان اور سادہ کیک

اجزاء

چار انڈے وزن آٹھ اونس	چینی (آٹھ اونس) ایک کپ
میدہ (آٹھ اونس) دو کپ	مکھن (آٹھ اونس) ایک کپ (نرم)

ہر چار اونس میدے کے لئے دو چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر ملانا ہوتا ہے۔ آٹھ اونس میدے (دو کپ) میں چار ہموار چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر میدے میں ملا کر چھان لیں۔

ترکیب

مکھن اور پسی ہوئی چینی کو خوب پھینٹ لیں اور پھر ایک انڈا توڑ کر ڈالیں ساتھ ہی ایک چمچ میدہ بھی ڈالیں اور پھینٹ لیں۔ اس طرح باری باری تمام انڈے اور ایک چمچ میدہ ملا کر پھینٹ لیں۔ چند قطرے ونیلا ایسنس کے ڈالیں۔ بقایا میدہ ملا کر تھوڑا سا پھینٹیں کہ میدہ حل ہو جائے۔ ضرورت محسوس ہو تو تھوڑا دودھ بھی ملا دیں۔ سانچے کو گھی لگا کر چکنا کر لیں۔ (اوون کو کیک کا مرکب تیار کرنے سے پہلے ہی 170°C پر آن کر دیں)۔ سانچے میں مرکب ڈال کر ہموار کریں۔ سانچے کو درمیانہ شیلف پر رکھ کر 35-40 منٹ تک بیک کریں۔ تنکا ڈال کر دیکھیں کیک تیار ہو جائے تو دو چار منٹ سانچے میں رکھا رہنے دیں اور پھر پلٹ لیں۔